

ENVIE D'EN SAVOIR PLUS SUR LA CONCHYLICULTURE ?

SUIVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX & DÉCOUVREZ TOUTE L'AVENTURE CONCHY'QUOI EN VIDÉO !

- Huîtres & Moules de Bouchot de Normandie et Hauts-de-France
- CRC de Normandie / Mer du Nord
- CRC de Normandie / Mer du Nord
- crc_de_normandie huitresdenormandie



huitres-normandie.com

Financé par

2022 © Comité Régional de Conchyliculture. Création : Agence ÂS GARD

LES ZONES DE PRODUCTIONS ET DE FORMATIONS

CLAP!
CLAP!



- Lycée Agricole de Coulogne
- Lycée Maritime & Aquacole de Cherbourg
- CFPPA de Coutances
- MFR de la Haye du Puits
- MFR des Étangs de Haut de Somme
- Intechmer



DEVIENS UN ARTISAN DES MERS,
en gardant les pieds sur terre!

LE SAVIEZ VOUS ?

Les littoraux de Normandie & Hauts-de-France forment la plus grande zone de production conchyicole en France !



Envie d'en savoir encore plus ?

Flashe le QR code et découvre toutes les facettes de la conchyliculture en vidéo !



LA CONCHY' QUOI ?

La conchyliculture désigne l'élevage de coquillages. Cela concerne principalement les huîtres (l'ostréiculture), les moules (la mytiliculture), les palourdes (la vénériculture) mais aussi les coques. Riche de ses métiers, en perpétuelle évolution, la conchyliculture offre de belles perspectives pour les amoureux de la mer et du vivant !

ARTISANS DES MERS

Mi-agriculteurs, mi-marins, les femmes et hommes qui oeuvrent dans cette filière sont des artisans des mers. Alliant patience et méticulosité, la conchyliculture est (contrairement aux apparences) un vrai travail d'orfèvre ! Engagés, passionnés, les conchyliculteurs cultivent avec fierté les saveurs de leur région. Acteurs de la valorisation du local, ils sont aussi de fervents défenseurs de l'environnement, agissant quotidiennement dans le respect de la terre et de la mer.



À LA PÊCHE AUX CHIFFRES

Région Normandie / Mer du Nord : 1er bassin de production conchylicole en France (huîtres, moules & palourdes)

- + 790 kms de côtes
- + 410 entreprises de production
- + 3 600 emplois directs
- Huîtres creuses : + 25 000 tonnes, soit 20% de la production nationale
- Moules : + 20 000 tonnes, soit 24% de la production nationale
- Palourdes : + 300 tonnes

DANS LA CONCHY', Y'A PAS D'ENNUI !

Devenir conchyliculteur, c'est s'ouvrir à un vaste champ des possibles ! Accessible à tous, aux femmes et aux hommes, la conchyliculture propose un panel de métiers avec des niveaux de responsabilité variés et évolutifs.

Sors de ta coquille & apprends un métier qui bouge !

Travailler en conchyliculture, c'est être amené à...

- ✓ Préparer des installations de captage, procéder au détroquage
- ✓ Réaliser la mise en élevage puis la finition
- ✓ Procéder au lavage, au tri et au conditionnement
- ✓ Entretien des parcs, le matériel d'exploitation
- ✓ Manoeuvrer des engins : tracteurs, navires, élévateurs...
- ✓ Rencontrer les consommateurs : dégustations, salons, vente directe...

Tout ça en évoluant en pleine nature, un pied sur terre et un pied en mer !

Quels élevages ?

- L'ostréiculture (les huîtres)
- La mytiliculture (les moules)
- La vénériculture (les palourdes)
- La cérastoculture (les coques)
- L'halioticulture (les ormeaux)

Quelle évolution ?

Saisonnier, agent conchylicole qualifié, chef d'équipe, responsable d'exploitation, gérant d'entreprise : dans la conchyliculture, les postes sont évolutifs et peuvent mener à de belles opportunités !

LES QUALITÉS RECHERCHÉES

Dynamisme - Persévérance
Autonomie - Habileté
Respect de l'environnement

SE FORMER, C'EST PAS LA MER À BOIRE !

JE VEUX ME FORMER

- **CAP** Maritime de Conchyliculture - À partir de 15 ans (2 ans)
- **Bac Pro** de Cultures Marines / Productions Aquacoles - Après le collège (3 ans)
- **BTS** Aquacultures - Après le Bac (2 ans)
- **Licence Pro** en Aquaculture - Après un Bac +2

- **CQP** (Certificat de Qualification Professionnelle) Responsable d'exploitation
 - **Stage agréé** 280 heures Cultures Marines
- Pour les salariés ayant +3 ans d'expérience dans la filière

OÙ ? EN LYCÉES MARITIMES ET ÉCOLES AQUACOLES

QUI POUR M'ORIENTER ?

- L'opérateur de compétences OCAPIAT
 - Les lycées maritimes
 - Les écoles aquacoles
- Les associations locales actrices de la formation du territoire
 - Pôle Emploi
 - Le Comité Régional de la Conchyliculture
- Le CARIF OREF de la région

FLASHÉ-NOUS POUR DÉCOUVRIR ...

Les formations maritimes...



... et les offres de formation maritime

DE 1 300 €* (débutant)
À 3 000 €* (chef d'équipe, responsable d'exploitation)
* Nets par mois

PARLONS SALAIRE !

MOUL'TES RAISONS DE REJOINDRE LA FILIÈRE

10 bonnes raisons de se lancer dans l'aventure ! (parce que la conchyliculture, c'est vraiment trop cool #DreamJob)

- Je travaille **au grand air**, face à la mer !
- Je prends **soin de la nature** et du vivant !
- J'hérite **d'un savoir-faire unique !**
- J'ai la fierté d'élever des **produits de qualité !**
- Je ne **m'ennuie jamais**, je vis au rythme des marées !
- Pas de mal de mer : je garde les **pieds sur terre !**
- Je fais du sport (**sans même m'en rendre compte !**)
- Je peux **évoluer** au fil des années !
- Je cultive l'amour du partage et de la **convivialité !**

Et le meilleur pour la fin : **je fais le bonheur des fins gourmets !**



Bonus : sans parler des couchers de soleil qui sont juste **TROP WAHOU !!!**



ET C'EST BON POUR LA PLANÈTE !

Le saviez-vous ?

La conchyliculture génère **une très faible empreinte carbone**. L'élevage des coquillages présente d'ailleurs des effets bénéfiques sur l'environnement !

• Les huîtres agissent comme des petits **aspirateurs des mers** et sont d'une aide précieuse pour **filtrer les eaux**. Les huîtres se nourrissent de phytoplancton, des micro-algues qui, en trop grande quantité, atrophient les autres espèces cohabitant dans la mer. Incroyable mais vrai : une huître peut, à elle seule, **filtrer jusqu'à 5 litres d'eau par heure !**

• De récentes études ont aussi démontré que la culture des moules aide à **limiter le réchauffement climatique**. En encapsulant le carbone pour fabriquer leur coquille, les moules aident à diminuer la quantité de CO2 dans l'atmosphère.